

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: **Marie Maxová**

Studijní obor: Ochrana veřejného zdraví

Oponent bakalářské práce: MUDr. Dana Týmalová

Katedra: Veřejného a sociálního zdravotnictví

Název bakalářské práce: Znalosti pracovníků školního stravování v Českobudějovickém regionu v oblasti potravinového práva

- Volba tématu:
1. Mimořádně aktuální
 2. Aktuální pro danou oblast
 - 3. Užitečné a prospěšné**
 4. Standardní úroveň
 5. Neobvyklé
- Cíl práce a jeho naplnění:
1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn
 2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn
 3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn
 4. Nevhodně zvolený cíl
- Struktura práce:
1. Originální – zdařilá
 - 2. Logická – systémová**
 3. Logická – tradiční
 4. Pro dané téma tradiční
 5. Pro dané téma nevhodná
- Práce s literaturou:
1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny
 - 2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny**
 3. Dobrá, běžně dostupné prameny
 4. Slabá, zastaralé prameny
- Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):
1. Mimořádné, funkční
 - 2. Velmi dobré, funkční**
 3. Odpovídá nutnému doplnění textu
 4. Nedostačující
- Přínosy bakalářské práce:
1. Originální, inspirativní názory
 2. Ne zcela běžné názory
 - 3. Vlastní názor argumentačně podpořený**
 4. Vlastní názor chybí
- Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:
- 1. Práci lze uplatnit v praxi**
 2. Práci lze uplatnit ve výuce
 3. Vhodná pro publikování
 4. Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce
- Formální stránka:
1. Výborná
 - 2. Velmi dobrá**
 3. Přijatelná
 4. Nevyhovující

- Jazyková stránka:
1. Stylistika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující
 2. Gramatika a) výborná
b) velmi dobrá
c) dobrá
d) nevyhovující

Zásadní připomínky k bakalářské práci:

1. **nemám**
2. mám tyto:

.....
.....
.....

Další hodnocení:

Studentka Marie Maxová se ve své bakalářské práci zabývá úrovní znalostí pracovníků školního stravování v oblasti potravinového práva.

V teoretické řeší problematiku správné výrobní a hygienické praxe, problematiku systému založeného na zásadách HACCP, legislativu vztahující se ke školnímu stravování a státní zdravotní dozor ve školních jídelnách. Podrobně rozebírá technologické postupy pro zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a důsledky hygienických závad ve školním stravování, alimentární nákazy.

Ve výzkumné části hodnotí odpovědi získané z anonymních dotazníků od pracovníků školního stravování. Dotazník byl zaměřen na znalosti v oblasti potravinového práva.

Studentka si stanovila hypotézu, že většina pracovníků školního stravování má znalosti dostačující, což se v její práci potvrdilo, cíl práce byl splněn.

Práci hodnotím velmi kladně, ze závěrů práce vyplývá, jak důležité je pravidelné vzdělávání pracovníků školních jídelen. S výsledky práce je možné dále pracovat a poznatky uplatnit v praxi pro další zkvalitnění školního stravování.

Práce splňuje základní požadavky kladené na tento typ prací, a proto ji doporučuji k ústní obhajobě:

1. **ano**
2. ne

- Navrhovaná klasifikace:
1. výborně
 - 2. velmi dobře**
 3. dobře
 4. nevyhověl

Otázka k ústní obhajobě práce:

V dotazníku zmiňujete pojem **zdravotní nezávadnost** potraviny. Co znamená a jak lze zdravotní nezávadnost potravin prokázat?

Datum: 2. 6. 2011

Podpis oponenta bakalářské práce: MUDr. Dana Týmalová

